APPAREIL DE DÉFENSE

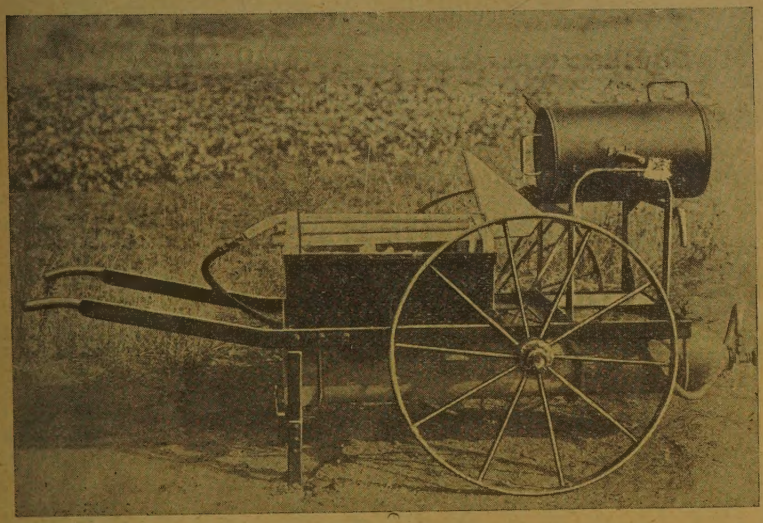
CONTRE

LA GELÉE

Appareil mobile à grande puissance produisant des fumées chimiques intenses très opaques, et non toxiques

---

Appareil P. M. B. 33



Société Anonyme des Hauts-Fourneaux

et

Fonderies de Pont-à-Mousson

Place Camille-Cavallier - NANCY

MOTOCULTURE

Une Charrue GUYOT

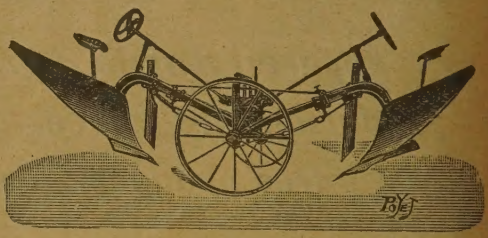
permet d'obtenir d'un Tracteur

le **maximum** de **rendement** aux moindres frais

Une gamme
très étendue de

Charrues spéciales

simples et bascules
mono-socs
et polysocs



des plus perfectionnées pour défrichements, défoncements, sous-solages, labours des terres à betteraves et à blés, cultures des vignes.

Equipe tous Tracteurs de 10 à 120 CV

à roues ou à chenilles

Renseignements et Catalogues franco sur demande adressée à :

Jh CARRIERE-GUYOT

Ingénieur-Constructeur

CARCASSONNE (Aude - France)

Les Gelées

de Printemps

restent sans aucun effet grâce à l'emploi

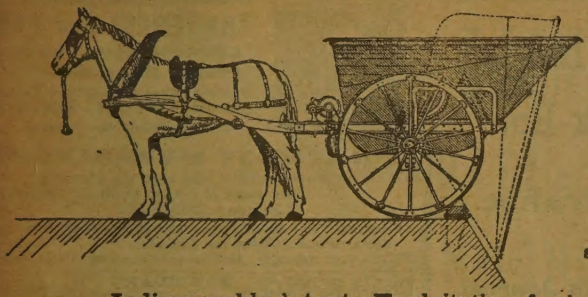
des

FUMIGÈNES RUGGIERI

Etablissements RUGGIERI

Succursale de MONTEUX (Vaucluse) — Siège social à PARIS

Viticulteurs,



Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT

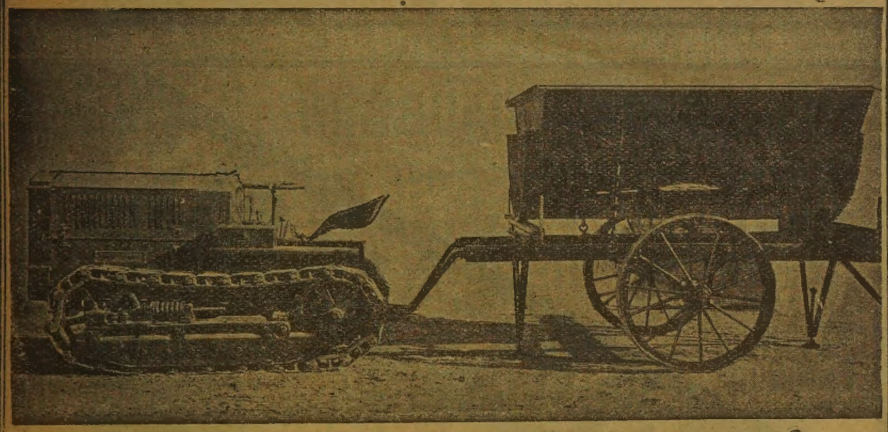
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

12, rue Elie-de-Beaumont

ALGER

Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques Système F.ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)

Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le

Pyraltage-Néo-Cultural

s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne.

PLANCHE MURALE

coloriée du Black-Rot

Prix : 10f,50 franco

EN VENTE au Bureau du Journal

TRAITEMENT des VINS
Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
Antiferments — Clarifiants — Tanins
Bisulfites — Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES
Traiter au **Nutrosulfite** pour avoir des Vins sains bon degré et finesse. (*Notice sur demande*)
Levures (*Notice gratis*)
Faites des **Vins Blancs** *moëlleux et liqoreux* en suivant notre méthode. (*Notice sur demande*).
Futol pour dérougir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. FAGE FABRICANT 17, rue Camille Godard **Bordeaux**
Adr. télégr.: Madol. — Téléph.: 18-22. — Inter.: 135

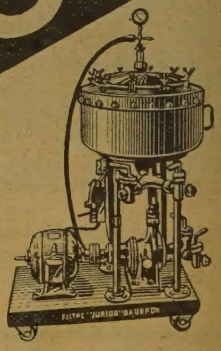
Filtres "JUNIOR-DAUBRON"

à lavage Semi-Automatique

DÉBITS de 5 à 200 hl. par jour

57, Avenue de la République
PARIS.11e

DAUBRON



POMPES
Filtres AUTOLAVEURS
Installations de Chais

PARIS·BORDEAUX·ALGER·ORAN

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières et Rue Mirepoix — TOULOUSE

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la **QUANTITÉ**
et la **QUALITÉ**
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie, Montpellier

mieux construit...

Sa bielle en bronze phosphoreux titré extra-dur, son vilebrequin en acier incassable parfaitement calibré, obtenu par fabrication spéciale, voilà qui confère au pulvérisateur

'EUROPÉEN'

une incomparable résistance, une grande douceur de manœuvre, un rendement supérieur.

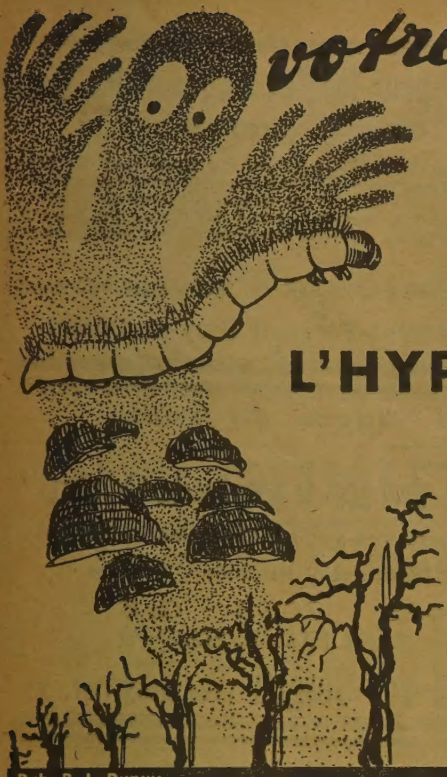
Demandez catalogue et liste des agents.

Tous les pulvérisateurs "Européen" sont munis du véritable jet "Gobet" à hélice donnant la pulvérisation la plus fine, la plus régulière et la plus pénétrante.

ETS P. BERTHOUD BELLEVILLE SUR SAÔNE (RHÔNE)

Pulvérisateurs Rousset

3, Bd Sergent-Triaire - **NIMES** - Téléphone : 22-16



votre cauchemar!

LA PYRALE L'ESCA

cesseront d'être un cauchemar si vous pulvérisez sur vos ceps

L'HYPERPYRALICIDE

la plus active des solutions arsenicales. En effectuant cette opération l'hiver vous détruirez également les Cochylis et Eudémis avant leur chrysalidation.

Toute documentation gratuite à

Anciens Ets F. BÉCHARD

Cie méditerranéenne de produits chimiques

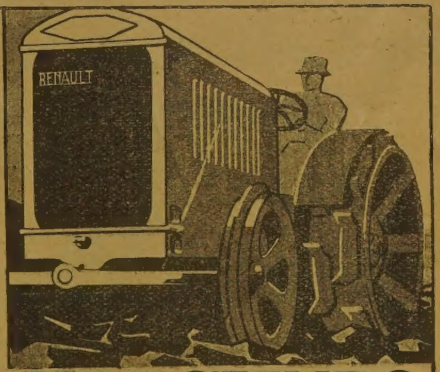
MONTPELLIER

Pub. R. L. Dupuy

Augmentez le rendement de votre exploitation en la modernisant.

Réalisez une économie sensible en supprimant la traction animale.

Ayez en même temps que le meilleur des moteurs fixes pour la commande des machines l'engin le plus puissant pour le remorquage sur route ou à travers champs et l'instrument idéal pour le labourage et tous les travaux agricoles, vignerons et forestiers - en achetant un de nos Tracteurs



TRACTEURS AGRICOLES RENAULT

à essence ou à huile lourde

Renseignements et prix sur demande à nos Usines de BILLANCOURT - Seine (Service T.A.-17) et chez tous nos Agents
Vente à crédit avec le concours de la D.I.A.C., 47 bis, Avenue Hoche, PARIS

4900

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Culture spéciale de Vignes de Table

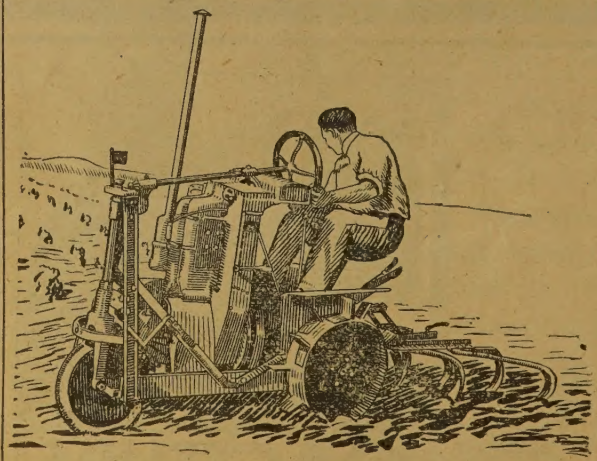
Nouveauté Hongroise ultra précoce " Perle de Csaba "

Chasselas musqué extra-hatif. Deux à trois semaines avant le Chasselas. Goût exquis.

Hybrides Producteurs Directs : Boutures - Racinés - Greffés

Disponibles : S. 5813 - 6468 - 7053 - C. 5
C. 13 - C. 14 - C. 3 - MALÈGUE 829-6

P.-J. LACAS, Les Joncquiers, **Isle-sur-Sorgue** (Vaucluse) Tél. 71



Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes
à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75
s'obtient
en toute satisfaction

avec

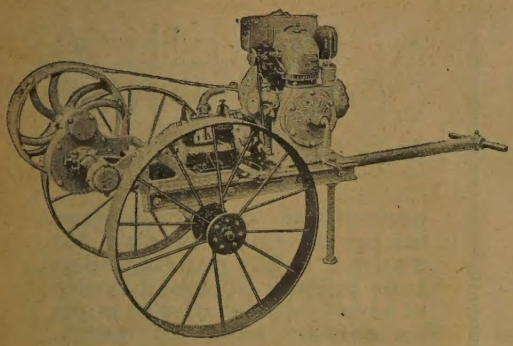
le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

Demander notices, démonstrations, prix à :

G. JOULIA, Constructeur — 6, Avenue Anatole-France -- **NARBONNE**

Téléphone 605



MODÈLE
SUR
GRANDES ROUES
permettant l'accrochage
derrière
une charrette

UNE MINUTE pour charger un appareil à sulfater à bât avec le

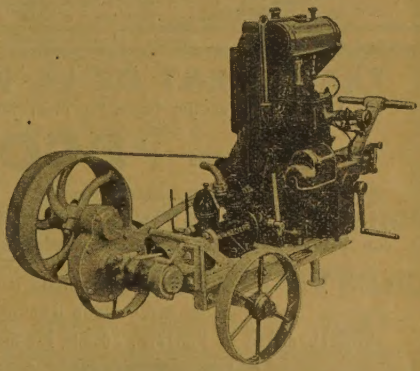
" Motosulfatage MAV "

LE PREMIER DES MOTOPOMPES DE CHARGEMENT

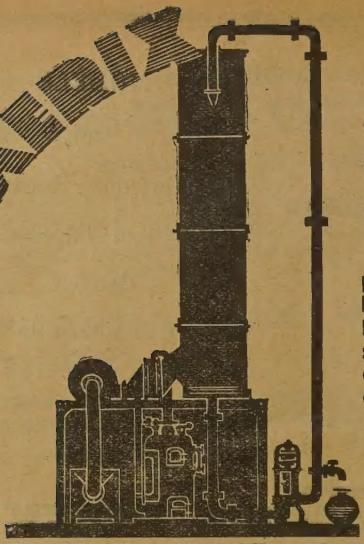
Lucien BETEILLE Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — BÉZIERS

MODÈLE
SUR
PETITES ROUES
permettant de le mettre
sur le talon
de la charrette



1 ryc
PUBL. Y. COLOMBOT



APPAREIL A CONCENTRER LES MOÛTS

permettant de concentrer les jus de raisin jusqu'à 35° Baumé à 35° centigrades sans aucune dépense d'eau et sans jamais mettre le moût en contact avec du métal.

Demandez Renseignements et notice à :

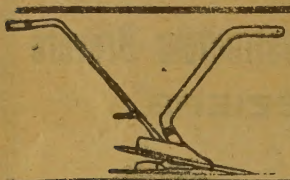
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'ÉVAPORATION
Procédés
PRACHE & BOUILLON
25, R. de la Pépinière - PARIS 8e. Télégr. : PRAEBOU-PARIS-118
Téléphone : Europe 47-94 (3 lignes groupées)

MARMITES FUMIGÈNES

contre les Gelées Printanières

Demander notice :

BERTON & SICARD - AVIGNON



: Atelier Mécanique de Construction d'Instruments Aratoires

ERNEST AUBERT
Constructeur
Officier du Mérite Agricole
Marque brevetée **14, rue Toiras, MONTPELLIER** R. C. 7234

SPÉCIALITÉS de la Maison : Charrue Vigneronne, Charrue déchaussense, Araire dental à Carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau, Charriot à lumier Charrue à défoncer. Bisoc-Mousse, Bisoc-Araire, Trisoc.

TRAITEMENT DE LA VIGNE ET DES ARBRES

Voulez-vous récolter beaucoup et de bons fruits ? Soignez vos vignes et arbres

par l'**ECORSÈNE**

Composition anthracénique " EMULSIONNABLE " neutre
ADHESIVE, SICCATIVE, INSECTICIDE, ANTICRYPTOGAMIQUE
contre toutes les **Maladies cryptogamiques** ou **Parasitaires** de la **Vigne** et des **Arbres**

CRÉSYL-JEYES Désinfection des Ecuries, Chenils, Porcheries, Poulaillers
Faites un essai, mode d'emploi. Echantillons gratis et franco
CRÉSYL-JEYES et DÉRIVÉS, Société Française de Produits Sanitaires et Antiseptiques
18, rue Charles-Bassée, à FONTENAY-sous-Bois (Seine)

PRODUITS
fabrication
G.MOUSCADET
française
COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX
G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM** d'**EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre métal par litre
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET SOUFRE-CUIVRE	dosé à	250 gr. soufre pur + 75 gr. cuivr. mét. par litre
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET CUPRO-ARSENICALE	dosé à	100 gr. anhy. ars. + 100 gr. cuivr. mét. par litre

Téléph. Turbigo 63.00 — 63.01 — CP. Paris 6484

G. MOUSCADET
(O ☗), (☿ I), (C ✠)
2, rue du Marché-des-Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)
USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-MAURICE

Adress. Télég. *Mouscadet 82* *Paris* — *RC. Seine 121280*

Agent général : Pour le Gard, l'Hérault, l'Aude, le Tarn et les Pyrénées-Orientales :
Les Fils d'Erasme Simonnot, Louis SIMONNOT, successeur
8, rue des Postes, SETE (Hérault)

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : **Auguste GIRARD, 1, rue de Mulhouse - ALGER**

bouillies parfaites et qui adhèrent

Le BLEUFIX permet de préparer des bouillies marquant fortement et véritablement mouillantes, enrobant feuilles et grappes d'une mince couche ininterrompue de cuivre. Préparez vos bouillies avec le BLEUFIX si vous désirez leur donner une action anti-cryptogamique maximum.

BLEUFIX

est une Spécialité de *LA LITTORALE*, Béziers

LA LITTORALE

BÉZIERS

BÉZIERS

PYRALMORE

CONCENTRÉ

SINFRA-PYRALMORE

BÉZIERS

COMPLEXE ARSÉNO-ANTHRACENIQUE BILIAIRE

51e Année. — N° 13 1er Avril 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Vers le vinage à la cuve; — Les vins de Porto et et de Madère en France; — Le mouvement des vins en février..... 293
La Direction. — Nécrologie: Paul Ferrouillat..... 297
A. Dupuy. — Causes d'échec au greffage..... 298
J. Hébrard. — La destruction des mauvaises herbes par certains procédés chimiques..... 300
A. Blanc. — Les machines nouvelles au XIIIe salon de la machine agricole..... 303
Ed. Zacharewicz. — Utilisation des fruits..... 306
R. Libes. — Résultats d'études récentes sur les combustibles pour tracteurs agricoles..... 308
N. — Loi tendant à interdire la fabrication des vins mousseux ordinaires, etc. 309
N. — Tableaux de l'écoulement des vins (mois de février)..... 310
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Exposition des vins de Corbières et du Minervois. — Fête nationale du vin à Bordeaux..... 311
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

Vers le vinage à la cuve

Enfin ! Les mânes de nos pères doivent tressaillir d'aise ! Sous la pression des événements, les Associations de viticulteurs du Sud-Est, de l'Hérault et du Sud-Ouest, de plus en plus convaincues que la législation actuelle est non seulement insuffisante pour sauver la viticulture, mais encore ruineuse pour le Trésor, en viennent à souhaiter le retour à la législation libérale de 1814 sur le vinage.

Le 3 mars, le Syndicat régional Béziers-Saint-Pons, section de la Confédération générale des Vignerons, était alerté par M. A. Palazy, président d'honneur de la Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault, dans les termes suivants :

« Les mesures édictées par les récentes lois de 1931 et 1933 pour l'amélioration de la production et du commerce des vins se sont montrées à l'épreuve, à ce jour, sinon inefficaces tout au moins insuffisantes.

L'expérience de leur application démontre péremptoirement qu'elles ne constituent que des palliatifs et non une solution rationnelle. Dans le problème viticole, si complexe et si délicat, l'économie dirigée fait fausse route: les faits économiques imprévus et imprévisibles l'arrêteront plus d'une fois. La Nature se joue des desseins du législateur.

La situation de la Viticulture et du marché des vins, en cette campagne viticole 1933-1934, est un exemple saisissant de cette vérité. Depuis trois mois consécutifs, décembre 1933, janvier et février 1934 (il faudra probablement y ajouter mars), les transactions ont marqué un temps

d'arrêt presque total, sans précédent dans les annales du commerce des vins.

Au début de la campagne et à la faveur d'une forte baisse qui a touché le fond en juillet dernier à 7 francs le degré, des achats considérables furent réalisés par le commerce sur la base de 8 à 9 francs le degré en « sur souches » et de 9 à 10 francs pour les vins faits, dont les meilleurs ont atteint exceptionnellement le cours de 10 à 11 francs le degré.

Le prix moyen payé au cours de cette campagne ne représente même pas les frais d'exploitation. La Viticulture est en perte. Et la crise continue plus effroyable que jamais.

Escomptant les effets de la nouvelle loi, ordonnant le blocage et la distillation obligatoire pour 3 millions d'hectos — (en réalité par suite d'une interprétation arbitraire de la loi, ces deux mesures n'immobiliseront que 2 millions, 1 par blocage et 1 par distillation), le viticulteur était en droit d'espérer des prix progressivement meilleurs.

Contrairement à cette attente légitime, le marché tombe en léthargie et durant ces trois derniers mois les transactions ne portent plus dans leur ensemble que sur des vins de qualité douteuse achetés à des prix permettant de satisfaire une clientèle qui, dans les vins, comme en tous autres articles, recherche toujours le bon marché.

La preuve est faite une fois de plus que, malgré les mesures appliquées d'après la dernière loi: blocage, distillation obligatoire, composition des vins normaux, concentration, *il existe toujours des vins de qualité douteuse qui pèsent sur le marché et en affaiblissent les cours.*

« Faites de la qualité » c'est comme lorsqu'on dit aux personnes que l'on quitte dans la rue « Portez-vous bien ». Grâce à la mystique de la qualité, on est en train de chloroformiser la viticulture comme si le « Bon vin et la Bonne santé » pouvaient dépendre uniquement de la simple volonté du producteur, d'une formule chimique ou d'une clause de style.

Ceux qui veulent placer la production et le commerce des vins sous « le signe de la qualité », sont obligés d'en arriver à la solution que nous préconisons depuis 33 ans.

Il faut donner à tous les récoltants la possibilité de remonter le degré des vins à la cuve, il n'y aura plus alors d'exceptions pour les régions qui n'atteindront pas le degré minimum fixé par la loi. Aucune excuse ne pourra être admise.

C'est là le moyen le plus rationnel pour supprimer les vins anormaux chez tous les vignerons sans brimade ni contrainte.

Tout viticulteur qui distille un hectolitre de vin augmente le prix du vin de son voisin.

Il est profondément regrettable que les Associations professionnelles qui ont assumé aux yeux de l'opinion la charge de défendre tous les droits et avantages de la production viticole au cours de ces trente trois dernières années, n'aient pas cru nécessaire de défendre plus énergiquement contre les entreprises de l'étatisme, la libre distillation et la liberté pour le récoltant de disposer des fruits de sa terre et de son travail.

Nous n'en serions pas réduits à attendre aujourd'hui devant une législation impuissante qu'une gelée noire ou un mildiou virulent viennent provoquer la hausse de nos produits raréfiés par une calamité agricole.

Les facteurs qui raréfient une marchandise, seuls en augmentent le prix en raison directe de la raréfaction.

Malgré toutes les lois votées que deviendrons-nous demain en présence de deux, trois années successives de blocage?

C'est par la distillation généralisée, à la portée de tous, comme en 1875 et 1908 notamment que les viticulteurs ont obvié dans le passé aux dangers des grosses récoltes.

L'intérêt étant le mobile de toute action humaine, le viticulteur ne se résoudra à distiller que s'il a intérêt à le faire.

C'est à son intérêt qu'il faut donc faire appel.

Il ne s'agit pas pour le moment ici de demander la libre distillation, ni le vinage des vins, ni le privilège de bouilleur de cru, *mais simplement le droit pour le vigneron de relever le degré alcoolique de ses vins en additionnant ses moûts et ses vendanges à la cuve d'une certaine quantité d'alcool provenant de la distillation de son vin, comme cela est permis par la chaptalisation et la concentration.*

Ni la chaptalisation, ni la concentration, ne font disparaître les mauvais vins, cause permanente de la baisse des cours. *Il faut faire consacrer l'alcool produit œnologique.*

Une alcoolisation modérée des vendanges fraîches et des moûts avant complète fermentation est un procédé excellent de vinification que l'expérience immémoriale a consacré et que de savants œnologues ont recommandé, tels que:

MM. Mathieu, directeur de l'Institut œnotechnique de France;
Dubacquié, directeur de la station œnologique de la Gironde;
Semichon, directeur de la station œnologique de l'Aude;
Astruc, directeur de la station œnologique du Gard;
Ventre, professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

Etaient également partisans de cette méthode les vieux défenseurs des intérêts viticoles de notre région: docteur Cot, député; docteur Despétis, Marès, ancien président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault; Augé, député; Cyprien de Crozals, Coste-Floret, Giret, ancien président du Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers; professeur Degrully, Jules Pastre, ancien président du Syndicat Béziers-Saint-Pons (C.G.V.).

Quels vins merveilleux ne ferions-nous pas à la propriété pour l'exportation avec nos beaux vins de coteaux de 10 à 11° remontés de deux degrés avec de l'alcool de vin, au lieu du vinage actuel permis à 15° avec l'alcool industriel, tel qu'il est pratiqué chez certains exportateurs, dans les ports, et dans la plupart des cas, avec des vins ordinaires, mixture qui n'a nullement favorisé le développement de la consommation des vins dans nos colonies.

Et quels débouchés intéressants pour les vins des Costières, du Minervois, de la région de Saint-Chinian, des Corbières et des Pyrénées-Orientales, et tous les beaux vins de coteaux dans les coupages.

Le vinage à la cuve ne peut en aucune façon nuire aux vins de coteaux. J'affirme cette opinion, d'ailleurs confirmée par tous les plus grands œnologues officiels de France, sans idée préconçue, car je suis personnellement récoltant de vins à degrés élevés dans l'Aude et dans l'Hérault.

Les vins de coteaux peuvent être sans crainte. Quand un viticulteur se résoudra à distiller son vin pour utiliser l'alcool l'année suivante en vinification, ce sera pour supprimer une marchandise défectueuse ou dans es années d'abondance quand les prix seront insuffisants ».

Donc, la mesure qui s'impose, sans plus tarder, c'est de demander :

« Que soit autorisé par décret, comme procédé licite de vinification, pour tout récoltant qui distillera son vin,

l'emploi de l'alcool vinique à la cuve, en franchise, à raison de 2° au plus par hectolitre de moût ou 150 kilogrammes de vendanges, avant complète fermentation, — sous le contrôle de la régie.

L'emploi de l'alcool vinique supprime le droit au sucrage et à la concentration pour le même utilisateur.

L'alcool destiné à la vinification à la cuve sera dénaturé par addition de vin normal, ou entreposé dans une coopérative, ou pris en charge.

Les quantités d'alcool que le bouilleur de cru serait autorisé à conserver en vue de leur utilisation en vinification devront être représentées à toute réquisition des agents des Contributions indirectes » (1).

Sur décision du Conseil d'Administration du Syndicat Béziers-St-Pons, cette communication sera soumise à la C. G. V.

Les vins de Porto et de Madère en France

A la suite des négociations engagées entre le Portugal et le gouvernement français, en vue de régler le mécanisme des importations réciproques dans les deux pays, les décisions exposées plus loin, ont été prises *pour une année* et doivent entrer en vigueur incessamment. (Loi du 17 mars 1934 ratifiant le décret du 27 avril 1933).

Les vins de Porto seront admis jusqu'à concurrence de 145.000 hectolitres, ils devront titrer au moins 18° d'alcool acquis et 2° Baumé, et être accompagnés de certificats d'origine et de titres de transports créés à destination directe de la France.

Le gouvernement français s'oblige : *a*) à supprimer la surtaxe de 8 francs par bouteille, créée par le décret du 24 juillet 1933 et de ramener à 10 francs par degré et par hectolitre, les droits de douane sur les vins de liqueur portugais ; *b*) à rapporter le décret du 26 juin 1933 établissant une surtaxe de change de 20 o/o *ad valorem* sur les produits portugais.

En échange — entre autres avantages que nous souhaitons ne pas être illusoires — et pour ce qui concerne spécialement les intérêts viticoles, le gouvernement portugais s'engage : *a*) à réduire à 50 o/o les droits sur les Cognacs, sur les Armagnacs, sur les vins en bouteilles ayant droit à une appellation d'origine et sur les vins de Cham-

(1) La Caisse Régionale des Cinq Mutuelles du Midi, la Société départementale d'agriculture de l'Hérault, la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers, le Syndicat régional Béziers Saint-Pons, section de la Confédération générale des Vignerons, la Société centrale d'Agriculture du Gard, de nombreux groupements professionnels d'autres régions viticoles se sont déclarés favorables à cette mesure.

Enfin le 15 mars, le Groupe viticole du Sénat s'est préoccupé de la question et a chargé un de ses membres de rédiger un rapport détaillé sur ce problème.

pagne ; *b)* à abroger le décret qui appliquait une surtaxe de 20 o/o *ad valorem* sur les marchandises d'origine française.

Dès la publication de la loi du 17 mars, M. H. Carcassonne a fait adopter par la C. G. V. un vœu où est exprimée « sa protestation indignée contre la politique incohérente du Ministère de commerce ».

Le mouvement des vins en février

Les quantités soumises au droit de circulation s'élèvent pour la France à 3.825 201 hectolitres, qui s'ajoutant aux quatre premiers mois de la campagne, amènent le chiffre de 20.195.726 hectolitres.

L'an dernier, à pareille époque, nous relevions seulement 19.514.727 hectolitres.

Des chais des récoltants sont sortis 3.012.629 hectolitres, soit avec les mois antérieurs 18.589.390 hectolitres, contre 14.083.910 hectolitres en 1932-1933.

Le stock commercial est de 12.623.453 hectolitres en augmentation infime de 63.078 hectolitres sur le mois précédent et de 391.719 hectolitres en mars 1933.

En Algérie, les quantités sorties des chais depuis octobre, s'inscrivent avec 7.020.365 hectolitres contre 10.245.631 en 1933.

Si donc les affaires poursuivent à peu près normalement leurs cours dans la Métropole, il n'en va pas de même en Algérie. Quant aux prix, ils semblent se maintenir grâce à la résistance de la propriété, au moins pour les vins de qualité et ce aussi bien en France qu'en Algérie. (Voir tableaux pages 310 et 311.)

P. Degrully.

NÉCROLOGIE

Paul Ferrouillat. — Nous avons le très vif regret d'annoncer à nos lecteurs la mort de M. Paul Ferrouillat, directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

M. Paul Ferrouillat, d'abord professeur de génie Rural à cette Ecole en devint le directeur au départ de M. G. Foëx et sut y maintenir avec une fermeté bienveillante et éclairée les traditions de travail et d'esprit de recherches qui ont valu à cet établissement la notoriété dont il jouit dans le monde entier.

Prêchant d'exemple, il a contribué personnellement à la solution de toutes les questions intéressant la nouvelle viticulture, les lecteurs du *Progrès Agricole*, dont il fut un des plus anciens et fidèles collaborateurs, s'en souviennent : matériel de création nouvelle pour le traite-

ment des maladies ; matériel vinaire nouveau ; organisation nouvelle et raisonnée des caves ; recherches expérimentales sur les diverses sortes de pressoirs, etc., soit sur place, soit, dans des concours-expositions organisés à l'Ecole même, etc... Une partie de ces travaux à été réunie en un fort volume publié sous le titre : « Les Celliers ».

A l'Académie d'Agriculture, dont il était membre depuis longtemps, il a fait des communications intéressantes sur le prix de revient du vin dans les divers vignobles français, etc...

Nous prions sa famille de vouloir bien agréer l'assurance de notre respectueuse et affectueuse sympathie.

La Direction.

CAUSES D'ÉCHEC AU GREFFAGE

Je veux parler des causes d'échec dont la responsabilité incombe au vigneron, et non de celles dues à des conditions atmosphériques défavorables.

La question est importante, car lorsque la greffe échoue tout est à recommencer ; il faut planter un nouveau raciné l'année suivante, le greffer un an après et courir encore le risque d'un échec.

Il ne suffit d'ailleurs pas d'obtenir une forte proportion de réussites, il faut en outre que les soudures soient parfaites. Beaucoup de vignes sont mal venues, comptent un pourcentage élevé de mauvaises souches, n'atteignent jamais un rendement normal, parce que les soudures sont défectueuses.

La perfection de la soudure dépend notamment de l'état de conservation du greffon, de l'exécution de la grappe et des soins ultérieurs l'année même du greffage.

Les greffons légèrement tarés, par suite d'une mauvaise conservation, peuvent donner, lorsque l'ambiance est favorable, une proportion satisfaisante de réussites, mais ils ne donnent que des souches sans avenir, faibles et peu productives.

En ce qui concerne l'exécution, il faut renoncer à la greffe en fente simple de côté qui ne donne qu'une soudure unilatérale avec nécrose du côté opposé.

C'est la greffe en fente pleine qu'il faut pratiquer. On doit pour cela faire provision de gros greffons. Cette greffe n'est en effet parfaitement réalisable qu'avec un greffon de grosseur légèrement supérieur à celle du sujet. Les gros sujets sont précisément ceux dont le greffage est le plus aléatoire. C'est dans ce cas surtout qu'il importe d'avoir de gros greffons et de procéder à la greffe en fente pleine. Il convient en outre de « *saigner* » ces sujets vigoureux, de les décapiter 5 ou 6 jours avant de les greffer. Le mieux, quand on a affaire à des porte-greffes vigoureux, qui paraissent devoir grossir fortement, est de les greffer fin mai, l'année de la plantation. On a ainsi plus de chances de succès qu'en opérant l'année suivante. On peut encore les greffer en août à la mayorquine ou à la Cadillac.

Parfois il existe sur la tige du sujet un méplat, une bande longitudinale de tissu mortifié. Il faut dans ce cas pratiquer la fente suivant la plus grande dimension de la section, afin de laisser en dehors la partie altérée, sinon la

soudure n'a lieu que d'un côté, la carie se déclare du côté opposé, et on a finalement une mauvaise souche.

Lorsqu'on utilise de gros greffons, il faut allonger les biseaux, sans quoi la fente baille au-dessous de la pointe du greffon et dans ces conditions il existe une cavité qui n'arrive jamais à se bien fermer. Les greffes qui baillent sont très défectueuses ; elles donnent toujours de très mauvais pieds. Pour éviter le baillement sans allonger démesurément les biseaux, il faudrait pratiquer la greffe en fente à épaulement, utiliser des greffons à double biseau épaulé, tels qu'on les obtient à la machine.

La greffe en fente pleine ordinaire sur gros sujet doit être ligaturée à la corde et non au raphia. Ce dernier cède trop tôt, n'assure pas assez longtemps l'intimité des contacts, laisse bailler le sujet. Le nœud de bouvier est également insuffisant dans ce cas. Il faut en effet que la ligature s'applique sur toute la longueur de la fente, qu'elle soit très serrée et terminée par deux nœuds coulants. On ne doit d'ailleurs pas oublier, au mois d'août, de sectionner la ligature. Faute de cette précaution, surtout en année sèche, la greffe peut être étranglée et de la sorte irrémédiablement compromise.

Les gros greffons à biseaux courts présentent un autre inconvénient que celui du baillement. Surtout en terrain sec et consistant, les coups de maillet appliqués sur le tuteur pour l'enfoncer se repercutent sur le sujet et font ainsi remonter le greffon qui ne se trouve plus que faiblement engagé dans la fente. Avec les greffons taillés en double biseau à épaulement ce dérangement est au contraire peu à craindre.

Lorsque faute de greffons assez gros on ne peut réaliser la greffe en fente pleine, il faut pratiquer la greffe en fente double et non la greffe en fente simple de côté qui donnerait une mauvaise soudure. Il faut à cet effet prévoir une provision de greffons assez minces. Grâce aux deux greffons insérés latéralement, on obtient la cicatrisation complète des parties extérieures de la fente.

Les terres argileuses sont, on le sait, très défavorables à la reprise La butte dans ce cas forme bientôt une masse compacte qui étouffe le greffon, puis se crevasse, d'où grand accès de l'air et dessiccation de la greffe. Il convient dans ces conditions de procéder de la manière suivante : un manchon cylindrique en tole ou en fer blanc, d'environ 0 m. 30 de long et 0 m. 10 de diamètre est, avant buttage, disposé debout, la greffe étant au centre. On le remplit de sable, on butte avec de la terre des alentours et on l'enlève ensuite.

Beaucoup de greffes échouent ou se soudent mal faute de soins au cours des 2 à 3 mois qui suivent leur exécution. En général on ne soigne pas opportunément les greffes.

Lorsque la terre de la butte se tasse ou se crevasse, il faut, par beau temps, intervenir sans retard, défaire la butte et la refaire avec de la terre bien émiettée.

Il importe en outre, dès qu'ils apparaissent, de supprimer les rejets du porte-greffe, avec leur empattement pour qu'ils ne repoussent pas. Ces rejets concurrencent le greffon, font échouer la greffe ou nuisent à la soudure. Il ne faut jamais différer leur suppression et ne pas hésiter, pour y parvenir convenablement, à démolir la butte, quitte à la refaire ensuite.

On doit aussi supprimer les racines nées à la base du greffon, non point l'automne ou l'hiver, comme on le fait d'habitude, mais au plus tard trois mois après l'opération. Lorsqu'on ménage ces racines l'année du greffage,

celles du sujet restent faibles ; de plus, le greffon grossit davantage, fait ouvrir la fente et se dessoude partiellement. Des greffes donnent la première année l'illusion d'une belle réussite, puis faiblissent la suivante, parce que le greffon s'est alimenté par ses propres racines.

L'ablation des racines du greffon doit être faite proprement et il importe de n'en oublier aucune. Parfois une seule racine paraissant venir du sujet, émise par la pointe du greffon suffit à amener l'affranchissement de la greffe et à donner une mauvaise souche.

Etant faite à l'époque de la canicule, il convient de ne procéder à l'opération que par temps couvert, ou en dehors des heures chaudes de la journée, sous peine d'exposer à la dessiccation les tissus turgescents de la greffe.

A. Dupuy,
Professeur d'agriculture à Narbonne.

LA DESTRUCTION DES MAUVAISES HERBES
PAR CERTAINS PROCÉDÉS CHIMIQUES'

Chaque année, à l'époque où nous sommes, cette question, bien loin d'être épuisée, redevient un sujet d'actualité. La crise actuelle, obligeant le cultivateur à rechercher, dans son domaine, toutes les économies possibles à réaliser le conduit à envisager plus attentivement cette solution que l'on ne peut qualifier de « routinière ».

Jusqu'ici les procédés chimiques de destruction des mauvaises herbes ans les cultures ont été à peu près exclusivement appliqués aux céréales notamment au blé. Cependant, toujours pour ces mêmes raisons de crise, ne préoccupation de cet ordre tend à gagner le monde viticole et les maraîchers eux-mêmes ne la rejettent plus délibérément.

En ce qui concerne le vignoble, l'opinion dont il s'agit se proposerait :

1° Soit de pourvoir au remplacement de deux ou trois façons culturales superficielles concourant au même but, mais dont les frais d'exécution semblent aujourd'hui trop élevés. Dans ce cas, l'épandage du produit chimique aurait lieu sur toute la surface.

2° Soit d' « essayer » l'emploi de ces substances sur le « cavaillon » des rangées de vignes et autour des souches, en vue du remplacement d'un travail effectué généralement à la main.

La valeur, l'efficacité de certains procédés chimiques n'est aujourd'hui plus discutée pour les céréales. Un jour viendra peut-être, où l'on considérera comme très normal d'associer ces procédés à la culture mécanique proprement dite pour la plupart des plantes cultivées.

Quoiqu'il en soit, le problème ainsi posé doit, au préalable, satisfaire à deux conditions :

1° La substance chimique choisie doit avoir fait ses preuves, donc être efficace et connue ;

2° Elle doit être d'une application la plus économique possible, en même temps que facile.

Les produits chimiques pouvant être employés sont aujourd'hui très nombreux, ils se divisent tous en deux catégories suivant leur mode d'emploi :

traitements **liquides**, sous la forme de solutions pulvérisées ;
traitements **pulvérulents**, sous la forme de poudres très fines.

Les avantages et les inconvénients de ces deux méthodes ont fait l'objet de nombreuses controverses. Notre intention n'est pas d'agiter ici cette question, mais de rappeler brièvement ceux qui sont généralement admis :

Les traitements liquides sont considérés d'une façon générale comme étant les plus **sûrs**, les plus efficaces, ceux qui **marquent** le plus rapidement. (Nous avons en vue ici, l'action de l'acide sulfurique). D'autre part, ils sont très *souples*, il est relativement facile de faire varier le degré de concentration de la solution, selon les plantes dominantes à détruire. On a préconisé de les répandre le matin de préférence, ou même le soir quand l'ardeur solaire a disparu. On a avec eux plus de marge, plus de temps devant soi qu'avec les procédés pulvérulents. Ils nécessitent, par contre, l'emploi des pulvérisateurs spéciaux et la mise en œuvre d'un volume important de solution par Ha. (1000 à 1200 litres). Il est toujours recommandé de bien mouiller toute la végétation.

Les traitements pulvérulents sont d'un emploi plus facile. En sortant du sujet actuel, ils sont préférés aux procécés liquides, dans le sulfatage ou vitriolage des semences de céréales contre la carie et le charbon. En ce qui concerne la destruction des mauvaises herbes, elles doivent être répandues le matin de très bonne heure, sur une *forte rosée* ou mieux sur une *forte gelée blanche*. Ce sont là des conditions naturelles qui n'existent pas toujours et qui souvent même font défaut au moment choisi. En tout cas la durée du traitement est plus courte que dans le cas précédent et nécessite en général une plus grande main-d'œuvre. Certains de ces procédés, par exemple le *mélange Jaguenaud* ont en dehors de leur action herbécide, une action fertilisante qui compenserait en partie l'écart entre les prix de revient des deux méthodes précédentes.

Quel procédé, quelle substance choisir ? C'est là une question dont la solution ne rentre pas dans le cadre général, mais bien dans le cas particulier envisagé. Tout dépend du but que l'on se propose et des possibilités mises à sa disposition.

Nous envisagerons ici successivement :

1° la méthode de destruction par l'acide sulfurique,
2° — Jaguenaud,
3° — par les chlorates, le chlorate de soude en particulier.

Ces trois méthodes comptent aujourd'hui parmi les plus employées et correspondent à trois cas différents.

Procédé par l'acide sulfurique. — Il est dû a Rabaté et est aujourd'hui universellement connu et, semble-t-il, le plus employé. Il a été maintes fois décrit et nous ne jugeons pas utile de répéter sa technique. Le *Progrès Agricole et Viticole* en a donné plusieurs analyses dont la dernière en date est croyons nous la suivante (1).

Redisons cependant que c'est l'acide sulfurique à 59° ou 60° Baumé qui paraît devoir être choisi, que des solutions à 10 ou 12 °/₀ donnent d'excellents résultats. Sa manipulation et son emploi nécessitent des précautions spéciales. Dans le cas du vignoble, des solutions plus concentrées 14 à 15 °/₀ pour-

(1) A. Bachala. — Destruction des mauvaises herbes dans les blés par l'acide sulfurique. *Progrès Agricole et Viticole*, 30 mars 1930.

raient être, à notre avis, employées sans grand dommage. Peut-être d'ailleurs, pourrait-on faire intervenir à ce sujet une action insecticide ou microbicide ? Son efficacité, comme celle de tous les procédés chimiques, est d'autant plus grande que la plante est plus jeune. Cette considération détermine, selon l'année, la date de son emploi. Pour fixer les idées, on estime que son prix de revient pour les Céréales varie entre 150 et 170 fr. par ha.

Procédé Jaguenaud. — Son auteur a fait lui-même un exposé dans ce journal (1).

Nous ne ferons que rappeler qu'il s'agit de l'épandage d'un mélange ainsi constitué :

2 parties de sylvinite moulue spéciale
1 — de cianamide en poudre huilée
1 — de phosphate finement moulu

Les doses à employer par ha. varient entre 800 et 1.200 kgs, en moyenne 1.000 kgs. Son action n'est complète que si on le répand sur *une forte gelée blanche.*

Le prix de revient assez élevé de ce procédé serait compensé par l'apport des trois éléments fertilisants essentiels.

Procédé par les Chlorates, le chlorate de soude en particulier. — Ce procédé semble devoir prendre aujourd'hui une importance de plus en plus grande, d'abord, sans doute, en raison de son faible prix de revient qui semble un des moins élevés de tous les moyens de lutte connus (le chlorate vaut de 4 à 5 fr. le kg.), ensuite par sa facilité d'application et la nature de son action.

Tandis que l'acide sulfurique, le mélange Jaguenaud et beaucoup d'autres produits agissent sur les mauvaises herbes, par déshydratation des tissus, ceci d'une façon directe ou indirecte, les chlorates, eux, agiraient comme de véritables « *poisons* » de la végétation.

Leur action « herbicide » est connue depuis longtemps. Les Compagnies de chemins de fer les utilisent pour la destruction *complète* de l'herbe sur les voies ferrées. On les emploie dans le même but dans les allées de parcs, de jardins, les aérodromes, les tennis, etc. Il s'agit là de destruction radicale, dans laquelle on ne se préoccupe pas de plantes cultivées.

Au point de vue agricole, leur étude, pas plus d'ailleurs que leur mise au point, ne sont pas encore achevées. Ce produit a fait récemment l'objet de deux Communications à l'Académie d'Agriculture (2).

L'action des chlorates (de soude ou de potasse) semble être progressive et continue sur les mauvaises herbes, non à effets immédiats. Elle serait d'autant plus marquée que la plantule est plus jeune ; quand l'herbe aurait acquis un certain développement, il serait préférable d'avoir recours à l'acide sulfurique. Il y aurait donc lieu d'envisager l'emploi des chlorates, d'après

---

(1) G. Jaguenaud. — Les désherbants en poudre sur les Céréales. *Progrès Ag. et V.* 24 mars 1929

G. Jaguenaud. — Nouvelles recherches sur les désherbants en poudre. *Progrès Ag. et V.*, 9 juin 1929.

(2) G. Fron. — Le Chlorate et la destruction des Renoncules. *Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture*, 25 octobre 1933.

Ch. Chabrolin. — Le désherbage sélectif des Céréales par le chlorate de soude. *Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture*, 6 décembre 1933.

les quelques résultats connus (et ils sont trop peu nombreux pour se former une opinion générale) comme des moyens de lutte « *précoces* ». Ce qui semble certain, c'est que le degré du chlorate de soude, notamment, varie non seulement avec le degré de développement de la plantule, mais avec la nature de la plante.

Son emploi doit se faire dans les cultures sous la forme liquide, de pulvérisations comme pour l'acide sulfurique, mais ici on n'a pas à subir les mêmes inconvénients de manipulation, seulement des conditions de propreté. On l'applique le matin ou le soir (sauf aux heures chaudes de la journée) à la dose de 1200 litres à l'hectare. Pour les céréales, il est recommandé de n'employer que des solutions à 1 o/o ou 1,5 o/o tout au plus (soit 12 à 18 kg. de chlorate à l'hectare). Au dessus, à 2,5 o/o par exemple (25 kg.) le blé en souffre, mais les résultats sont plus immédiats. En ce qui concerne la vigne, en serait-il de même ? Physiologiquement, c'est peu probable, à notre avis, sauf pour les très jeunes plantations, car à l'époque envisagée (février, mars, quelquefois fin janvier, selon l'année) pour le traitement, le système radiculaire des céréales qui résistent à la dose de 18 kg , n'est que très superficiel par comparaison à celui de la vigne. Par contre n'y aurait-il pas lieu de craindre l'accumulation dans le sol de sels toxiques par excellence, du chlorure de calcium par exemple qui en résulterait par double transformation ?

Ce sont là des questions qui demandent pour être solutionnées les résultats d'expériences, aussi nombreuses que possible, et que nous laissons à nos lecteurs le soin de méditer.

J. Hébrard
Chef de Travaux d'Agriculture
à l'École nationale d'Agriculture
de Montpellier.

LES MACHINES NOUVELLES

AU XIII^me^ SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Voici quelles sont les nouveautés qui, cette année, ont été classées dans le Stand des « Machines nouvelles » au XIII^me^ Salon de la Machine agricole.

I. — Machines de culture

La Société des charrues Fondeur, de Toulouse, présente un dispositif de retournement automatique « galt » pour brabant double.

Plusieurs solutions du retournement du brabant double ont été trouvées pour les charrues portées ; la Maison Fondeur a résolu le problème pour les charrues traînées et la solution proposée est à la fois simple et élégante ; elle a l'avantage de s'adapter aux brabants à traction animale et de permettre de ce chef leur utilisation éventuelle derrière un tracteur.

Il suffit :

a) de remplacer leur support ordinaire par un support spécial comportant, d'une part, un dispositif de déterrage automatique analogue à celui dont le même constructeur munit ses sous-soleuses, et, d'autre part, un régulateur de traction permettant d'obtenir une liaison judicieuse entre la charrue et le tracteur ;

FIG. 1. — Le dispositif de retournement automatique « Galt » de la maison « Fondeur » pour charrue Brabant double traînée.

a. — La charrue au travail en fin de raie.

b. — La charrue déverrouillée et déterrée se couche sur ses versoirs.

c. — Le retournement s'opère.

d. — Le retournement s'achève.

d. — La charrue retournée et verrouillée repart.

Les différentes phases du retournement.

b) de munir les corps de charrue du dispositif du retournement automatique « GALT ». qui se compose essentiellement de 5 griffes, fixées : deux à l'arrière de chacun des deux versoirs et la cinquième entre les deux versoirs. Sur les différentes vues de la figure 1, on voit nettement ces cinq griffes.

L ensemble fonctionne comme suit :

Quand il arrive au bout de la raie, le conducteur du tracteur provoque le déverrouillage de la charrue et met en action le mécanisme de relevage.

La charrue déverrouillée tend à se coucher sur ses versoirs et ce mouvement facilite le parachèvement du déterrage. Tous les laboureurs connaissent bien ce phénomène et l'utilisent quand ils labourent avec des chevaux ou des bœufs, ils ont soin de déverrouiller leur brabant un peu avant d'arriver au bout de la raie et le mouvement de la charrue qui se couche facilite le déterrage.

Avec le nouveau système « GALT », la charrue complèt ment hors de terre et couchée repose, à l'arrière, sur une des griffes. A ce moment, le tracteur commence son virage sur la terre ferme, la charrue pivote autour de son support, et comme, dans ce mouvement, les griffes viennent successivement en contact avec le sol, les deux corps de charrues tournent automatiquement autour de l'age. Les vues de la figure 1 montrent nettement les différentes phases du mouvement.

Quand le tracteur a terminé son évolution, le brabant est retourné, l'encliquetage se produit et la charrue, de nouveau verrouillée, est prête à ouvrir la raie suivante.

M. THIEMÉ, de Fère-en-Tardenois (Aisne), a mis au point une charrue balance a basculement automatique.

Il s'agit d'une charrue balance montée sur un support de brabant et dont le dispositif antibalance est du type à bielle. Chaque corps de charrue porte à l'arrière une bêche d'ancrage (fig. 2).

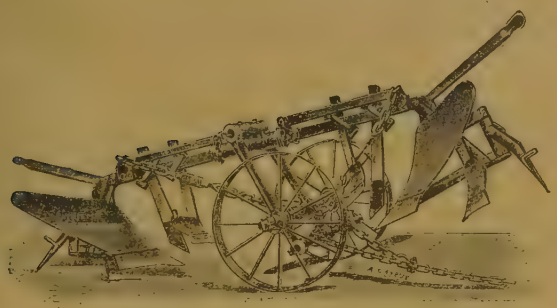


Fig. 2. — La charrue-balance THIEMÉ.

En fin de raie, le sens de traction change, la bêche d'ancrage de l'outil enterré s'enfonce dans le sol, ce qui immobilise la charrue et permet au câble de passer sous une des roues. Dans ce mouvement, le point d'application de l'effort de traction passe de l'autre côté de l'essieu. A ce moment, la charrue déséquilibrée bascule et repart en sens inverse.

Les Etablissements Milon, de Romans (Drôme), présentent leur nouvelle herse pliante et réglable, à expansion angulaire. Cette herse a la forme d'un V dont les branches peuvent plus ou moins s'écarter, ce qui permet d'augmenter ou de réduire la largeur de la bande travaillée.

Fig. 3. — La herse vigneronne Milon, ouverte

Elle est constituée par deux systèmes articulés, symétriques par rapport à une barre métallique axiale. Sur cette barre, peuvent coulisser et c'est ce qui constitue le dispositif nouveau, des bagues dites « coulisseaux » articulées aux éléments latéraux (fig. 3). L'ensemble peut, de cette façon s'ouvrir ou se fermer. La figure 4 représente la herse fermée.

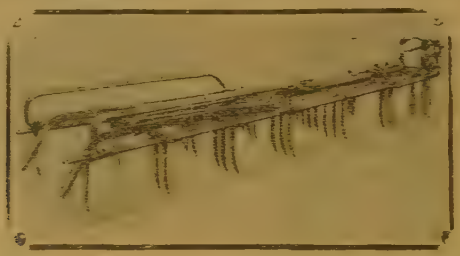


Fig. 4. — La Herse vigneronne Milon, fermée.

Les dents sont disposées de telle façon que, pour toutes les ouvertures possibles de la herse, elles tracent chacune leur raie propre. On évite ainsi le bourrage.

Cette herse se fait en différentes dimensions et le type vigneron doit pouvoir s'adapter facilement aux différents écartements des plantations.

(*A suivre*) A. Blanc.

UTILISATION DES FRUITS

Après avoir indiqué la culture des diverses essences fruitières, ainsi que les meilleures variétés à cultiver, il nous paraît intéressant d'indiquer en présence de la vie chère, comment les fruits qui ne peuvent s'expédier, doivent être utilisés pour les besoins de la population humaine, de manière à ne laisser rien perdre.

Les fruits peuvent être consommés à l'état frais, à l'état desséché, puis cuits au moment de leur consommation, à l'état des marmelades sans sucre ou faiblement concentrés d'autres fruits, et enfin à l'état de gelées.

Il importe que les ressources fruitières soient exploitées et utilisées sur place, avec le minimum de frais de transport, de chauffage, et une faible quantité de sucre à cause de son prix élevé. Les fruits sont conservés :

1° Par dessiccation

La dessiccation au four à pain, à l'étuve rustique ou moderne, ou même au soleil est un procédé très ancien de concentration. Ce procédé de dessiccation au soleil s'applique dans le Midi de la France, aux abricots, pêches, figues, prunes, pommes en tranches et poires en quartiers, enfin aux tomates.

De temps immémorial sont desséchées aux fours à pain, les prunes dans le Centre de la France, les cerises dans l'Est, les poires dans la Sarthe. Dans l'Agenais se pratique le procédé mixte de dessiccation au soleil et dans les étuves formées de séchoirs primitifs chauffés au bois ; comme aussi, dans le Massif Central, la prune desséchée au four à pain et au soleil.

L'étranger, la Californie, par exemple, se livre à la dessiccation industrielle des fruits ; elle exporte une énorme quantité de fruits secs, dits fruits évaporés qui, à l'heure actuelle, ont des prix très élevés.

En France, devant le haut prix des fruits secs américains, on doit faire tout son possible pour étendre cette fabrication.

2° Par transformation a l'aide de la chaleur

La chaleur permet de rendre, par la cuisson, les principes composants des fruits plus assimilables, et d'évaporer une certaine quantité d'eau qu'ils contiennent.

On fait avec les fruits dans l'économie domestique :

1° Des compotes consommables dans les huit jours, avec ou sans addition du sucre ;

2° Des conserves de fruits, dites compotes, avec ou sans sucre ;

3° Des marmelades avec ou sans sucre ;

4° Des confitures, avec ou sans sucre, avec emploi, plutôt rare, de mélasse, de cassonnade ou de glucose ;

5° Des pâtes sèches de fruits ;

6° Des pulpes de fruits ;

7° Des jus de fruits.

Suivant la nature, les fruits peuvent être consommés après cuisson, sans addition de sucre soit à l'état de compote (poires et pommes), soit à l'état de fruits entiers, poires.

D'autres fruits exigent une faible addition de sucre, à cause de leur acidité, et une cuisson plus prolongée (pommes, prunes, abricots, pêches, etc...) ; ce sont des marmelades dont la durée de conservation varie de huit à quinze jours.

Les véritables marmelades sont des confitures où le fruit n'est plus reconnaissable étant désagrégé de façon à ne plus former qu'une pulpe disséminée dans la masse.

Pour éviter l'emploi du sucre dans la plupart des confitures, on peut revenir aux anciennes coutumes du raisiné, c'est-à-dire du jus de raisin non fermenté, que l'on évaporait par la chaleur jusqu'au tiers. Dès notre jeune âge,

nous nous régalions en absorbant à nos goûters une tranche de pain garnie d'une couche de résiné, cette tartine faisait nos délices et on ne s'explique pas que dans tous les ménages des viticulteurs on n'en fasse pas cas. Ce serait ainsi un goûter délicieux pour les enfants et même pour les grandes personnes qui diminuerait d'autant la production du vin.

On peut également concentrer par la chaleur jusqu'au tiers le jus de pommes, de coings, de melons, pastèques, etc...

Mais tous les fruits ne viennent pas à l'époque des raisins ; pour cela, il faut du sucre ou se borner à la dessiccation.

Les compotes de fruits ne sont pas connues dans les ménages, et cependant elles sont appelées à rendre de grands services, quand le sucre est même cher. Ce sont des conserves de fruits (abricots, pêches, cerises, prunes dénoyautées, quartiers de pommes et poires), faites après ébouillantage du fruit, mis tel que, dans les flacons de verre à large goulot et remplis ensuite de sirop de sucre ou de jus concentré de fruits. Le sirop de fruit est tel que le fruit et l'eau du flacon entrent pour 85 o/o, le sucre 15 o/o. Après avoir bouché le flacon avec un bouchon de liège parafiné, on le met dans un bassin ou chaudière contenant de l'eau froide que l'on porte et maintient à l'ébullition pendant une heure. Le sirop de sucre peut être remplacé par des jus de pommes douces.

Les pâtes de fruits (pommes et coings ou mélange de pommes et de coings) sont préparés, depuis de nombreuses années, dans l'économie ménagère de toutes les régions. La pomme réduite à l'état de pulpe épaisse et très réduite est coulée ou moulée séchée à l'air après découpage en bâtons ou losanges ; elle sert et est utilisée pour le goûter des enfants ou comme dessert.

Dans les fermes, il ne faut donc pas que les fruits soient inutilisés ; tout ce qui sert à l'alimentation est trop précieux.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles
de Vaucluse.

RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES SUR LES COMBUSTIBLES POUR TRACTEURS AGRICOLES

Les résultats d'essais de quatre marques de moteurs pour tracteur sont résumés rapidement. Leur objet étant de déterminer leur valeur thermique et volumétrique dans les conditions ordinaires. Chacun de ces moteurs fonctionna avec plusieurs qualités des combustibles différents, depuis les distillés les plus lourds jusqu'aux différentes essences. Dans chaque cas, la compression optimum et le système d'induction le meilleur, furent employés pour le combustible particulier en essai.

En changeant les accessoires du moteur d'origine pour donner le rendement maximum avec les meilleures qualités d'essence ayant une haute valeur antidétonante, il y eut une moyenne d'augmentation de puissance de 27 o/o au frein, et une amélioration de 26 o/o dans la consommation du combustible.

On conclut que, avec les profils actuels qui permettent la marche avec les combustibles de basse qualité et avec les essences, le rendement des

moteurs de tracteur actuels est bien inférieure à celui des moteurs d'automobile. Tous les essais effectués indiquent que lorsque l'on emploie l'essence au lieu de combustibles de basse qualité, la durée de l'huile de graissage est augmentée de 2 à 3 fois et la durée des soupapes du moteur est augmentée lorsqu'on emploie de l'essence au lieu de pétrole. Des essais préliminaires sur divers alésages et courses pour un moteur d'une puissance déterminée, indiquent que les dimensions du moteur actuel de tracteur et les dimensions du système de refroidissement pourraient être réduites si le moteur était établi pour fonctionner seulement avec l'essence.

C. G. Krieger (*Agric Engin.* 14 (1919), N° 7, p. 177). — *E. S. R.* 69-730.

René.-J. Libes,
Ingénieur agronome.

LOI

TENDANT A INTERDIRE LA FABRICATION DE VINS MOUSSEUX ORDINAIRES A L'INTÉRIEUR DES TERRITOIRES COMPRIS DANS LA CHAMPAGNE VITICOLE DÉLIMITÉE PAR LA LOI DU 27 JUILLET 1927

Art. 1er. — A partir de la promulgation de la présente loi, toute fabrication de vins mousseux autres que les vins récoltés à l'intérieur de la Chambre viticole délimitée est formellement interdite sur tous les territoires et communes prévus à l'article 5 de la loi du 27 juillet 1927.

Est également interdite la vente de vins mousseux accompagnés d'un nom de commune comprise dans la Champagne viticole délimitée.

Art. 2. — Pendant les quinze jours qui suivront la promulgation de la présente loi, les négociants en vins mousseux établis en Champagne seront tenus de déclarer leurs stocks de bouteilles à l'administration des Contributions indirectes.

Art. 3. — A compter du jour de la promulgation de la présente loi, un délai d'une année sera accordé aux détenteurs de vins mousseux pour l'écoulement de leur stock ; à l'inspiration de ce délai, aucune vente de vins mousseux ne sera permise.

Art. 4. — Les infractions aux dispositions de la présente loi seront punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de 100 fr. au moins et de 5.000 fr. au plus ou de l'une de ces deux peines seulement.

Elles seront constatées par les agents chargés de la répression des fraudes et par les fonctionnaires des Contributions indirectes.

Elles seront poursuivies et réprimées suivant les formes prévues en matière de contributions indirectes.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1933-1934 (Mois de Février)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants droits garantis ou acquittés		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.617	25.906	23.659	135.238	54.003
2	Aisne	404	3.269	24.864	135.201	64.740
3	Allier	6.305	43.542	42.774	247.842	80.795
4	Alpes (Basses-)	905	5.342	4.477	24.224	6.902
5	Alpes (Hautes-)	89	5 63	6.544	43.735	10.524
6	Alpes-Maritimes	77	5.487	44.494	252.745	54.166
7	Ardèche	25 744	157.779	22.430	127.424	38.449
8	Ardennes	«	»	14 313	69 429	38.316
9	Ariège	502	2.988	8.591	57.087	7.802
10	Aube	1.375	17.493	34 402	179.874	75.103
11	Aude	456.630	2 377.892	56 688	227.263	162.991
12	Aveyron	3.2-4	13.525	33.325	174.570	26.872
13	Bouches-du-Rhône	107.524	584.823	86.53.	467.561	177.009
14	Calvados	»	»	14.375	60.0 3	45.721
15	Cantal	5	44	19.462	114.035	22.411
16	Charente	94 597	309.567	25 50	138.399	39.442
17	Charente-Inférieure	105 451	513.1.2	34 0 3	158.066	75 622
18	Cher	4.088	19.716	26.009	148.687	40.900
19	Corrèze	747	3.505	21.014	115.256	28 415
21	Côte-d'Or	5.713	39.066	42 31.	247.857	405.983
22	Côtes-du-Nord			12 285	66.543	29.797
23	Creuse	»	«	21 885	125.888	32.496
24	Dordogne	27.790	144.557	28.577	146.571	55.316
25	Doubs		44	35.779	225 115	77.322
26	Drôme	10 004	59.945	12.035	66.879	38.774
27	Eure		10	8 668	45.107	22.495
28	Eure-et-Loir	22	170	20 156	105.936	54.040
29	Finistère	»	»	74 964	268.946	107.605
30	Gard	270.054	2.232.885	45 185	265 983	146.684
31	Garonne (Haute-)	9.636	59 404	48.103	257.688	55.309
32	Gers	49.425	260.049	11.802	60.620	36.565
33	Gironde	231.578	1. 78.565	126.652	694.536	1.085.106
34	Hérault	745.151	4.779.688	86.285	417.720	689.320
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13 024	67.313	37.093
36	Indre	6 627	40 777	16 803	98.050	30.404
37	Indre-et-Loire	48.723	264.059	37.635	185.457	90.039
38	Isère	8.406	46.145	45 229	239.374	76 279
39	Jura	778	6 813	20 156	122.441	54.254
40	Landes	7.453	43.007	18.699	101.961	26.232
41	Loir-et-Cher	62 215	352 898	26 120	129.148	78.784
42	Loire	4 228	27.687	90.440	505.754	180.110
43	Loire (Haute-)	58	367	27.947	175.008	48.480
44	Loire-Inférieure	32.493	254.154	80 64.	420.206	144.863
45	Loiret	11.119	60.486	33 130	189.203	95.306
46	Lot	4.999	11.942	10.773	56.368	11.524
47	Lot-et-Garonne	23.408	137.455	24 434	120.415	29.152
48	Lozère	187	823	7 400	46.251	12.686
49	Maine-et-Loire	57.583	248.785	40.476	184.330	153.810
50	Manche	»	»	4.501	25.370	20.487
51	Marne	9.872	153.889	84.691	473.141	1.434.986
52	Marne (Haute-)	70	586	21 698	118.919	48.762
53	Mayenne	23	59	2 99	15.212	12.840
54	Meurthe-et-Moselle	265	3.295	73.791	373.648	164.681
55	Meuse	224	1.304	31 954	159.004	54.882
56	Morbihan	45	78	13 679	76.395	38.515
57	Moselle	303	2.241	22 458	107.467	56 662

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	Mois de Février	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.048	9.22[illegible]	30.860	162.095	58.002
59	Nord	»	»	65.685	362.592	295.087
60	Oise	»	»	20.694	143.140	49.769
61	Orne	»	»	4 441	23.478	15.398
62	Pas-de-Calais	»	»	32.543	163.221	98.435
63	Puy-de-Dôme	3.705	29.457	51.622	312.224	96.668
64	Pyrénées (Basses-)	5.338	23 590	42.558	210.190	63.953
65	Pyrénées (Hautes-)	304	2.235	13.715	74.447	18.895
66	Pyrénées-Orientales	192.233	1.489.445	38 202	241.403	165.894
67	Rhin (Bas)	2.842	53.534	23.204	133.05[illegible]	134.354
68	Rhin (Haut)	0.959	125.145	34.446	247.338	122.386
69	Rhône	28.[illegible]18	175.23[illegible]	145.445	764.790	364.766
70	Saône (Haute-)	16	2.3	34.350	194.999	70.542
71	Saône-et-Loire	28.207	150.159	55.828	300.458	249.756
72	Sarthe	2.26[illegible]	6.6[illegible]	13.008	62 60[illegible]	29.842
73	Savoie	4.497	26.686	21 874	134.595	45.553
74	Savoie (Haute-)	420	8.971	16.842	1 0.636	5[illegible].086
75	Direction de la Seine	»	»	542 107	2.741.891	1.798 278
	Direction des droits d'entrée	»	»	207.873	1.421.016	982 363
76	Seine-Inférieure	»	»	86.945	446.026	239 756
77	Seine-et-Marne	25	215	36 3[illegible]4	198.642	96.459
78	Seine-et-Oise	26	201	93.631	404.984	204 439
79	Sèvre (Deux-)	4.185	17.388	24.362	148.119	30.861
80	Somme	«	»	16. 88	88.393	51.847
81	Tarn	31.479	198.056	34.665	155.262	72 140
82	Tarn-et-Garonne	5 732	45.467	40.[illegible]52	57.640	43.302
83	Var	145 088	1.026 121	52.243	280.544	82.623
84	Vaucluse	60 575	410.274	14 54[illegible]	84.592	98 36[illegible]
85	Vendée	18.690	111.9[illegible]5	15.990	99.054	29.000
86	Vienne	23.486	107.58[illegible]	16.891	87.812	31.944
87	Vienne (Haute-)	41	252	34 647	205.984	71 479
[illegible]	[illegible]	»	52	40 64[illegible]	229.300	240 442
[illegible]	[illegible]	6 879	36.906	27 484	174.956	73.042
	Total pour la France	3.012 629	18.589.390	3.825 201	20.195.728	12.623.453
	Algérie					
	[illegible]ger	350.275	2.465.748	33.498	163.030	342.249
	Constantine	93 526	595.858	16.883	76.634	32.755
	[illegible]ran	325 320	3.958.[illegible]92	32 540	154.394	1.260.605
	Total pour l'Algérie	769.121	7.020 365	82 421	393.958	1.605.607

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition des vins des Corbières et du Minervois. — L'exposition des vins des Corbières et du Minervois aura lieu à Lézignan-Corbières, du 22 au 26 mai prochain.

Les exposants doivent se faire inscrire et demander tous renseignements au Secrétariat de l'Exposition, Hôtel-de-Ville de Lézignan-Corbières (Aude).

Fête nationale du vin à Bordeaux. — La seconde fête nationale du vin doit se tenir à Bordeaux, du 16 au 17 juin.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Animation toujours réduite dans les entrepôts parisiens, où le commerce, dont le stock se maintient et tend même à s'accroître, n'a pas, en général, de besoins pressants. A noter qu'on pourrait trouver, en gros à gros, de bons Algérie, titrant de 10°5 à 12°, entre 130 et 155 fr. l'hecto, sur place.

Les quantités de vins soumises au droit de circulation en février, dans le département de la Seine, se sont élevées à 819.982 hectolitres au lieu de 844.922 en janvier, soit une infime diminution de 24.940 hectolitres. En février 1933, ce chiffre avait atteint 780.497 hectolitres, ce qui ne laisse pas d'être très encourageant dans la période actuelle. Depuis le commencement de la campagne, la consommation, pour Paris et le département de la Seine, a représenté 4.162.907 hectolitres au lieu de 4.033.347 à fin février 1933, soit une heureuse augmentation de 129.560 hectolitres, qu'il convient de souligner.

Le stock commercial à fin février, dans les entrepôts de Paris et de sa banlieue immédiate, étaient de 2.760.641 hectolitres au lieu de 2.659.298 à fin janvier. Les ressources du commerce parisien ne s'spuisent donc pas. A fin février 1933, elles étaient de 2.521.074 hectolitres.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 19 mars 1934	Cours du 26 mars 1934
8°.....	Aramon 6° à 8,	Aramon de plaine	Aramon de plaine
8 à 9°.....	55 à 95 fr.	8°5 à 9°, 75 à 80 fr.	8°5 à 9°, 75 à 80 fr.
9 à 10°.....	Montagne, 7°5 à 8°	Montagne 9°5 à 10°5	Montagne 9°5 à 10°5
11°.....	90 à 105 fr.	88 à 100 fr.	88 à 100 fr.
11 à 12°.....	Costières, 8° à 9°	Montagne supérieur	Montagne supérieur
Rosé, pai'let, gris.'.	120 à 130 fr.	10°5 à 11°, 103 à 112	10°5 à 11°, 100 à 110
Blanc bourret.....	Blanc de blanc	Costières de	Costières de
	120 à 160 fr.	11°5 à 12°, 123 à 133 f.	11°5 à 12°, 120 à 135
		Blanc d'aramon	Blanc d'aramon
		9,00 à 9 fr. 50	9,00 à 9 fr. 50
		le degré	le degré

La vente des vins. — La Fédération des Coopératives du Gard nous communique les ventes suivantes :

Cave coopérative de Fons, 17 mars : 45 hectos vin rouge 9 deg. 3, à 92 fr., enlèvement et paiement courant avril.

21 mars 110 hectos vin rouge 9 deg. 3, à 90 francs, paiement et retiraison sous quinzaine.

22 mars : 320 hectos vin rouge 9 deg. 3, à 90 fr. l'hecto, paiement et retiraison fin avril.

Alès. — Bourse de Commerce. — Cours officiel du 23 mars 1934: vin rouge Aramon, 8°5 à 9°, 75 à 85 fr. ; 9° à 10°, 80 à 92 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 20 mars 1934	Cours du 27 mars 1934
8°.....	6°5 à 7°5, 55 à 75 fr.	Vins rouges, 8°5 à 10°5	Vins rouges, 8°5 à 10°
9°.....	7°5 à 8°5, 85 à 110 fr.	75 à 98 fr. l'hecto	75 à 98 fr. l'hecto
10°.....		10° à 11°, 90 à 112 fr.	10° à 11°, 90 à 112 fr.
11°.....		Rosé et blanc pas	Rosé et blanc pas
Rosé.....		d'affaires signalées	d'affaires signalées
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Rouge 9 à 11 fr. le degré ; blanc, situation inchangée.

Alcools : Même situation.

Sète - Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 21 mars 934

Vins pays rouge supérieur, de 8°5 à 10°, de 9 à 10 fr. le degré ; 10 à 11°, de 10 à 11 fr. le degré. Nu pris à la propriété tous autres frais en sus.

Algérie rouge, 11,00 à 14 fr le degré; rosé, de 11,25 à 15 fr. le degré ; blanc de »»,»» à »« fr. ; mutés tous cépages, de 11,50 à 13 fr. le degré. Nu quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons* . — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	16 mars 1934	23 mars 1934
Rouges	—	—	—
Plaine 7° à 8°..... .	90 à 110	Plaine 70 à 85 fr.	Coteaux 94 à 105 fr.
Coteaux 9°5 à 11°5...	»	Coteaux 85 à 102 fr.	Rosés 75 à 95 fr.
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	112 à 140	Rosés 72 à 73 fr.	Blanc supérieur
Rosés		l'hecto	110 fr.
Courants 8 à 9°.....	»		l'hecto
Supérieurs 9 à 10°..	»		
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

	Près Sérignan :	1.800 hl.	9°	80 francs.
	Près Béziers :	1.500 hl.	10°3	105 francs.
	Près Béziers :	950 hl.	10°4	104 francs.
	Près Béziers :	2.200 hl.	9°9	99 francs.
	Près Béziers :	1.100 hl.	9°6	96 francs.
	Près Murviel :	125 hl.	10°	100 francs.
	Près Murviel :	275 hl.	9°2	91 francs.
Vin Rosé :	Près Béziers :	450 hl.	9°5	75 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 24 mars 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 50 le degrés ; vins rosés de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Saint-Chinian. — Cote du 25 mars 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 85 à 112 fr.

Olonzac. — Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 11 fr. 25 ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 24 mars 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 00 le degré légal.

Narbonne. — Chambre de Commerce. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 16 au 22 mars. — Vins du Narbonnais, de 8 degrés 5 à 9 degrés, de 75 à 85 fr. ; de 9 degrés à 10 degrés, de 85 à 95 fr. ; de 10 degrés à 11 degrés, de 95 à 110 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 110 à 115 francs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. 00 le degré ; de 10 à 11°, de 10 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, de 10,25 à 11 fr. 25.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10 à 10 fr. 25 ; de 11 à 12°, 10,25 à 11 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 17 mars 1934	Cours du 24 mars 1934
8°.....	7° à 8°, 10 à 12 fr. 80	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 8,50 à 9 fr.
9°.....	8° à 9°, 12,50 à 14 fr.	9° à 10°, 9,00 à 9,50	9° à 10°, 8,50 à 9 fr.
10°.....	9° à 10°, 14 à 15 fr. 50	10° à 11°, 9,50 à 10 fr.	10° à 11° 9,00 à 9,50
11°.....		11 à 12°, 10,00 à 10,50	11° à 12°, 9,50 à 10,50
12 à 13°.....		le degré	le degré
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — **Vins.** — Pas d'affaires signalées.

CHARENTE INFÉRIEURE. — **Gemozac.** — Dans nos Charentes, les affaires vont toujours « au ralenti ».

Cependant, bien qu'il n'y ait jamais eu une grande activité d'achats, on constate que les deux-tiers de la récolte, à peu près, sont enlevés de la propriété. La plus grande partie a été prise pour la distillerie.

La qualité est en général convenable, pour un degré moyen de 8°5 à 9°. Le cours actuel pratiqué surtout par la distillerie varie de 8 à 9 fr. le degré-hecto, suivant crus.

Quand au commerce de consommation, les demandes sont à peu près nulles pour nos vins et pourtant on peut treuver des bons 9°5 à 10°5 que les détenteurs ont gardés en vue de la consommation dans l'espoir, bien entendu, d'en obtenir un prix plus rémunérateur.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 440 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 425 à »»» ; marc à 52°, 420 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus. Minimum 12 pipes.**

Narbonne. - Alcools : 3/6 de vin 86°, 420 fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 405 à 410 fr.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 440 à 450 fr. ; trois-six marc 100° deg., 425 à 435 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 420 à 425 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 mars 1934

	Courant	Avril	3 de Mai
Blé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	41-41,25 P.	42,75 P.	46-46,25 P.

New-York, 23 mars.

Blé dur d'hiver nouveau n° 2, disponible (98 3/4) les 100 kilos ; roux d'hiver n° 2, disponible (98 3/4) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour l'exportation 58 5/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs, aux 100 kil.

Le Mans (Sarthe). — Trèfle violet 650 à 850 ; blanc 600 à 750 ; hybride 550 à 625 ; luzerne de pays 600 à 675 ; dito de Provence 750 à 800 ; minettes en cosse 240 à 280 ; écossées 400 à 480 ; vesces de printemps 90 à 130.

Sisteron (Basses-Alpes). — Sainfoin 110 à 115 ; luzerne de pays 50 à 65 **vesces de printemps** 90 à 95.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : mars, 30.25 V. ; avril, 29.50 N. ; mai, 29.50 V.; juin, 29.75 ; juillet, 30.25 N. ; août, 30.75 ; sept., 31.25 N. ; oct., 31.50 N. ; nov., 32 N.

COURS APPROXIMATIFS ACTUELS DES PLANTS AMÉRICAINS

Greffés soudés : 500 à 650 fr. le mille.

Racinés : Riparia Gloire, 150 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 250 le mille ; 3309, 120 fr. le mille ; 420 A., 425 fr. le mille : 161-49, 600 fr. le mille ; Rupestris×Berlandieri, 500 fr. le mille.

Boutures greffables de 1 mètre : Riparia Gloire, 200 fr. le mille ; 3309, 200-250 fr. le mille ; Rupestris du Lot, 175 fr. le mille ; 420 A. 41 B., 225 fr. le mille ; 161-49, 300 fr. le mille ; 5 B. B., 400 fr. le mille.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal	—	88,50	89	89,50	90
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	—	75	76	76,50	77
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	—	85,50	86,50	87	87,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	—	76	77	77,50	78
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	—	100	101	101	101
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	—	90	91	91	91
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili	—	87,80	88,80	89,30	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse	—	90,75	91,50	91,75	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse	—	118,50	119,50	120	120,50

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 18 au samedi 24 mars 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	12.0	6.2	17.2	8.2	7.2	«	9.0	5.0	15 0	—0 3	5 0	«
Lundi	9.6	5.2	16 0	5.0	0.7	»	9.8	5.4	17.0	—1.2	2.1	»
Mardi.....	8 0	3 0	11.4	5 2	«	«	10.8	3.8	11.0	0 0	0.5	»
Mercredi ...	9.4	3 1	10.0	4.0	2.0	»	8.8	3.2	11.8	4.3	3.0	»
Jeudi.....	8.6	3.2	13.4	8.0	2.0	0.5	10.0	4.0	14 0	2 0	4.4	»
Vendredi ...	11.2	2.8	11.0	10 0	3.1	4 0	9.4	1.0	14.0	9.5	0.2	5.5
Samedi.....	10 8	5.8	12.0	6.4	4.5	0 5	11.0	5.4	9.4	6.0	3.6	2.7
Total....					19.5	5.0					25.8	8.2
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	12.4	6.5	18.5	6.6	8.7	»	9.9	2.4	16.3	2.1	3.2	»
Lundi	9.4	3.6	19.7	3.1	19.8	»	«	«	16.9	3.0	«	»
Mardi	11.7	5.1	16.0	0.3	3.1	«	12.7	1 8	15.8	7.5	trac.	«
Mercredi....	11.8	3.9	14 0	5.9	4.9	«	12.5	1.1	10.0	2.5	trac.	0.1
Jeudi.....	7.9	4.2	18.0	7.9	3.2	trac.	11.1	4.0	16.6	—0.4	3.5	»
Vendredi ...	11.2	2.0	11.6	8.5	11.3	11 5	10.0	0.4	14.7	6.0	»	13.1
Samedi.....	11 2	6.3	12.9	6 9	17.2	2.2	11.3	3 4	11.1	4.5	9.6	2 8
Total....					68.2	13.7					16.3	16.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	13.7	2.8	16.6	—1.0	«	»	12.6	4.8	15.1	2.0	12.5	»
Lundi	8.5	4.3	18.1	—1.8	7.3	»	8.9	8.2	16.1	0.8	5.1	»
Mardi.....	13.4	1.0	15 4	0.3	»	»	13.3	7.6	15.2	2.6	»	»
Mercredi....	12.0	2.8	16.0	4.3	»	»	13.9	1.9	9.0	5.0	trac.	»
Jeudi.....	11.2	3.8	17.3	4.1	trac.	«	13.2	7.6	16.8	0.2	0.6	«
Vendredi ...	8 9	1.4	19.1	8.0	trac.	2 6	10.9	2.0	14 8	8.7	trac.	3.8
Samedi.....	12.2	5.1	12.1	4.6	1 3	»	12.0	4.8	12.9	5 5	1.4	trac.
Total...					8.6	2.6					19.3	3 8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	13.2	6.0	16.2	4 8	12 4	«	15.0	4.8	16.7	5.7	4.2	0.2
Lundi	9.3	5.2	17.8	3.8	26 3	»	13 8	11 3	16.0	8 4	trac.	trac.
Mardi.....	11.2	3.6	14.3	2.4	6.3	»	9.7	4.3	16.4	2 8	16.0	»
Mercredi ...	13.8	1.6	14.6	2 1	2 3	«	14 2	4.4	15.5	2.2	»	«
Jeudi.....	8.3	5.0	10.5	5.6	13.1	»	11.6	6.6	15.3	2 7	1.3	»
Vendredi ..	12.4	2.1	15.2	8.1	10 2	8.7	12 0	4.7	15 4	6.6	»	4.7
Samedi.....	12.2	7.2	13.3	6.5	30 6	12.4	14.2	3.0	13 3	2.5	0.9	2.2
Total....					101.2	21.1					22.4	7 1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	16.2	1.4	12 1	9.4	1.3	1.2	12 0	5 9	18 9	7 9	2 0	«
Lundi	10.1	4.7	10.4	6 6	14.1	3 4	14.5	3.2	15 1	6.9	trac.	0.2
Mardi.....	14.4	0.1	14.6	6.8	»	1.0	18 9	10 2	15 3	5.9	1.3	«
Mercredi ...	14.0	4 4	13.9	7.0	6.1	»	16.1	5.9	15 3	2.1	trac.	0.2
Jeudi.....	8 3	5.4	17 8	4.1	7.6	«	16.2	7.2	15 5	— 0 2	0.7	trac.
Vendredi ..	9 4	2.1	12.9	9.1	5.1	4.5	17 1	2 9	15.5	6 3	«	«
Samedi.....	12.2	6.2	10.2	6 2	7.7	6·0	16.5	4.0	14.1	2 5	»	0.7
Total....					35.9	16.1					4 0	1 1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	19.3	4 3	11.3	9 5	trac.	28.2	15.7	8 7	»	»	23 6	«
Lundi	15.2	7 3	10.0	7.1	0 4	62 1	22.2	10.7	«	»	«	«
Mardi.....	15.5	4.0	16.4	8.6	»	«	15.0	8.2	»	»	3.0	»
Mercredi ..	15.5	3.3	15.5	8.8	»	«	16.4	4.6	«	»	gout	»
Jeudi.....	12.0	8.8	13.8	6.7	1.0	»	18.6	6.1	»	«	«	»
Vendredi ...	14.3	5.3	19.4	6 5	0.1	»	15 0	7 6	»	»	7 3	»
Samedi.....	15.5	5.5	15.9	9.2	8.1	»	19.3	8 2	»	»	«	»
Total....					9 6	90.3					33.9	»

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN**, à MALZÉVILLE-NANCY

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

AUJOURD'HUI,

le Viticulteur qui équipe ses Pressoirs à bras

avec l'appareil

L'AUTO-BALANCE

conduit économiquement et sans fatigue les travaux des Pressurages

—

Plusieurs milliers de Références

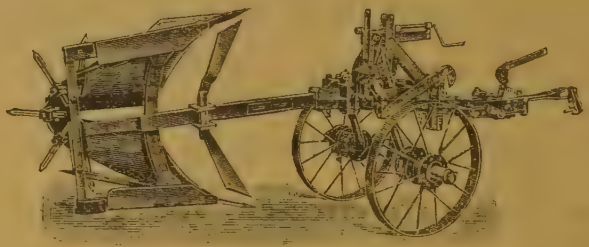
Renseignements et Prix franco sur demande adresser aux :

Etablissem[ts] CARRIÈRE-GUYOT, Carcassonne

R. C. n° 1010 **Constructeurs** **(Aude)**

"FONDEUR"

ENFIN ! voici une charrue brabant réversible, à déterrage et retournements automatiques, pour les labours à plat derrière tracteurs.



Charrue Fondeur AT Galt pour défoncements

Grâce à un **avant-train AT,** à déterrage et régulateur automatiques (breveté S.G.D.G.), à un dispositif de retournement automatique « **Galt** », les brabants **défonceurs** sont immédiatement tranformables en **brabants pour tracteurs.**

Société des Charrues Fondeur { 9, Avenue de Lombez, **TOULOUSE** (H.-G.) Rue Ferdinand-Buisson, **CHAUNY** (Aisne)

BOUILLIES A LA SOUDE SOLVAY

Les Bouillies à la ***SOUDE SOLVAY*** sont employées par tous les viticulteurs avisés

Les Raisons :

Simplicité de préparation.
Pas d'engorgement des appareils.
Adhérence parfaite.
Grande résistance aux pluies.
Répartiton uniforme du Cuivre.
Pas de brûlures.
Pas de chaux dans la vendange.

Les Résultats :

Accroissement constant des quantités de Bouillies à la Soude Solvay consommées en France :

En 1900 : **4.000.000** d'hectolitres.
En 1920 : **13.800.000** —
En 1930 : **29.300.000** —
En 1932 : **33.000.000** —

BOUILLIE à 2 o/o de Sulfate de Cuivre

Eau.....	100 litres
Sulf. de Cuivre..	2 kg.
Soude Solvay...	900/950 gr.

On peut encore :

Recourir aux bouillies préparées du Commerce qui sont à base de **Soude Solvay**

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à QUISSAC (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude) *Tél. 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription

On peut visiter toute l'année R. C. Carcassonne n° 3886

Eric COULONDRE

CADOULE, par Lunel (Hérault)

100 hectares d'Hybrides Seibel-Couderc
Bout. B.-Seyve
Collection complète, nouvelle hybridation

SEYVE-VILLARD

qui constitue une véritable révolution en Viticulture

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs

PENDANT UN AN

Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, PARIS-14e

Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS
des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au **DOMAINE DE BAGNOLS**
par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT
Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.
Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS SÉLECTIONNÉS
A. GRANEL, propriétaire, MAZEROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2
BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS
des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles
ayant fait leurs preuves en grande culture
S. 8745, 8916. 11803, C. 13
Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique
Viticulteurs ! Rendez-vous-en compte, demandez-le.
Colis Postal d'Essai contenant 25 bout. gr. S. 8745; 25 bout. gr. S. 8916
25 bout. gr. S. 11803; 25 bout. gr. C. 13
pour 100 fr., franco gare destinataire ; sur simple demande

Filtres L. BEURET Type "DUPLEX" VA et VIENT

à Lavage automatique et à Contre-Courant

permettant le lavage par le liquide à filtrer

Assurant une limpidité parfaite et un brillant cristal de tous les vins normaux, MÊME CEUX DE PRESSOIR CONTINU, grâce à sa polyfiltration intégrale et sans accouplement en tandem.

UNIQUE POUR LE TRAVAIL DE LA BOUTEILLE et pouvant fonctionner par pression directe à la pompe.

Tous débits à partir de 40 hectos

Essais à volonté et sans aucun engagement

Pour Devis et Renseignements, s'adresser :

E. TROCOLLO FILS, 56-58, Rue Kléber - Marseille

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, SUCCR

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

où il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles ci sur demande

POUR VOS ACHATS DE

SULFATE DE CUIVRE

adressez-vous aux vendeurs des produits de la

CIE BORDELAISE

AGENCE DE MONTPELLIER :

6, rue de la Barralerie, 6

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 frs.

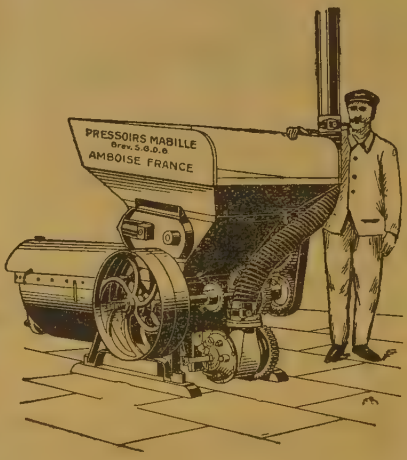
Après la création des groupes-égrappoirs-pompes maintenant partout adoptés, nous vous présentons un instrument complet.

l'"Égrappompe"

MARQUE DÉPOSÉE Brev. S.G.D.G.

MABILLE

qui vu sa faible hauteur (N°1: 1m10 — N°2: 1m20 du sol) ne nécessite ni élévateur, ni fosse profonde, et qui



Foule parfaitement.

Égrappe ou non, à volonté.

Élève à toute hauteur.

Transporte à toute distance

Distribue

la vendange dans le cellier et permet de réaliser une économie de 50% sur les frais d'installation.

PRESSOIRS MABILLE — AMBOISE — FRANCE

NOTICE E.G.P. FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

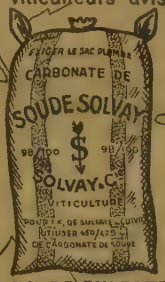
De belles vendanges ? - *Oui*,

avec les **BOUILLIES** au Carbonate de **SOUDE SOLVAY**

Les Bouillies à la **Soude Solvay** sont employées par tous les viticulteurs avisés.

Les Raisons :

Simplicité de préparation.
Pas d'engorgement des appareils.
Adhérence parfaite.
Grande résistance aux pluies
Répartition uniforme du Cuivre.
Pas de brûlures.
Pas de chaux dans la vendange.



Les Résultats :

Accroissement constant des quantités de Bouillies à la Soude Solvay consommées en France :

En 1900 : **4.000.000** d'hect.
En 1920 : **13.800.000** »
En 1930 : **29.300.000** »
En 1932 : **33.000.000** »

BOUILLIE A 2 % DE SULFATE DE CUIVRE

Eau. . . . . 100 litres | Sulfate de Cuivre. . 2 Kg. | Soude Solvay. . 900 950 gr.

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

ALAIS, FROGES & CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 262.500.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS

Traitement de la Vigne :

Sulfate de cuivre — Cuprol

Alun de potasse pour viticulture — Arséniates

Traitement du Vin :

Anhydride sulfureux -:- Métabisulfite de potasse

EXIGER LA MARQUE " **PECHINEY** "

NITRATE DE SOUDE NATUREL

du CHILI

Le plus ancien - Le meilleur des Engrais azotés

Renseignements agricoles :

NITRATE DU CHILI

Services Agronomiques

16, rue Euler - PARIS (8e)

ENGRAIS ORGANIQUES

de CORNES et OS

ENGRAIS COMPLETS de toutes formules

CORNE TORRÉFIÉE CORNE BROYÉE

POUDRE D'OS

Etablissements FAURE-POUJOL

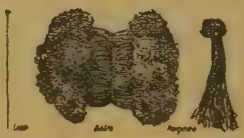
26, Quai Notre-Dame - BÉZIERS Télép. 6.82

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)



FICELLES

ATTACHE-TUTEURS

SISAL-ALOÈS

1er CHOIX EXTRA Sélection spéciale 50 °/. d'économie sur le Jute par 50 kg. Prix le kg **FRANCO** gare ... **2,30**

1er CHOIX ORDINAIRE **2,10**

En grosses balles de 150 à 200 kg. **1,80**

2me CHOIX **1,25**

ALOÈS 2 Fils écheveaux 100 gr. paq. de 5 kg. par 50 kg..... le kg **FRANCO** . **4,75**

JUTE EXTRA SUPÉRIEUR

2 Fils retors écheveaux 400 gr. par 50 kilos, le kilo **FRANCO** **3,20**

SUPÉRIEUR **2,90**

FICELLE A GREFFER : Jute 3 Fils, Ecneveaux 30 cent ou pelotes **4,35**

Echeveaux 1 m. 14 ..... **3,80**

CORDAGES : Pur chanvres 15 m/m et au-dessus le kg .. **8,00**

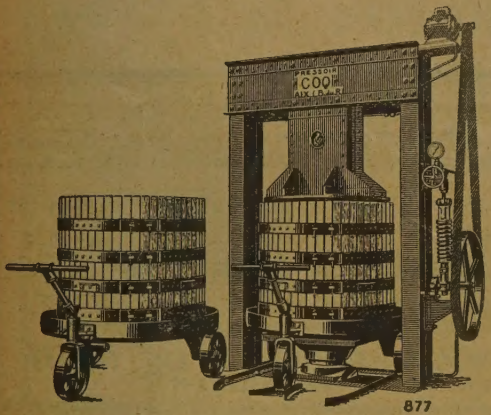
PRIX FRANCO par 50 kg. Pour quantité inf., demandez nos prix départ expéd. par postaux.

Prix **SPÉCIAUX** par quantité et pour **ANCIENS CLIENTS**

Ficellerie de Seine-et-Oise

MAURICE CHARBONNEAU, à Pierrelaye (S.-&-O.)

MATÉRIEL VINICOLE
- COQ -
LE PLUS RÉPUTÉ



877

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrêmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

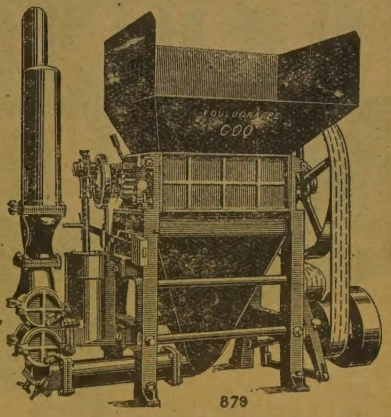
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL existant pour le foulage de la vendange et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÈLES répondant à toutes les productions dont 3 pouvant être livrés avec ou sans égrappoir



879

MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

VIRICUIVRE

A L'OXYCHLORURE DE CUIVRE

FABRIQUÉ PAR LA Sté PROGIL (LYON)

Cie MÉDITERRANÉENNE

MONTPELLIER

GARANTI 5 ANS

MANUFACTURE DES CYCLES BALLIS

12, Rue du 11 Novembre SAINT-ÉTIENNE

CATALOGUE GRATUIT

180f HOMME

140f ENFANT

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

PEPINIERES RICHTER

FONDEES EN 1882

MONTPELLIER.

BEZIERS.

ALGER

ORAN.

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX-EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

la page d'Ulysse Fabre

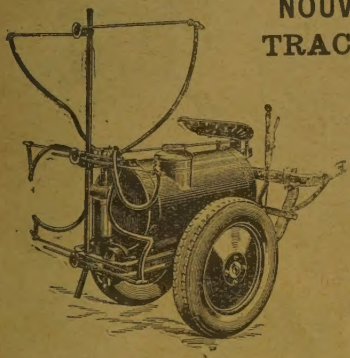
NOS INSTRUMENTS SPECIAUX POUR LA VITICULTURE

Pulvérisateur à dos

" SANS RIVAL "

le plus robuste, le mieux construit

NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION **" VENTOUX "**



MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "

Harnais viticoles " FABRE "

SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

Pour les premiers soufrages

Employez notre soufflet à une main

UNIC "

qui remplace avantageusement la

Boîte à soufrer

En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles

Renseignements et Catalogues gratuits sur demande au

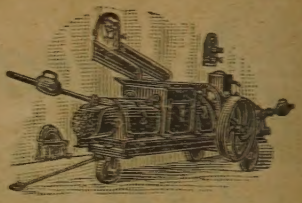
ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)

PERA FRERES

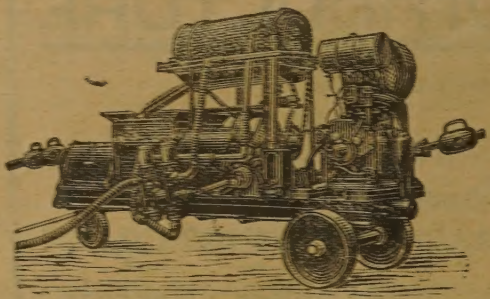
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

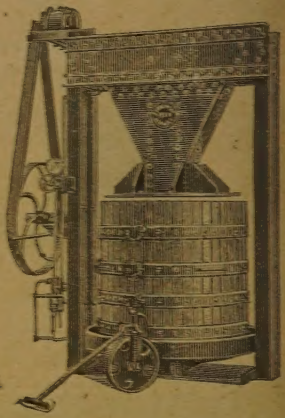


Déposée France et Etranger

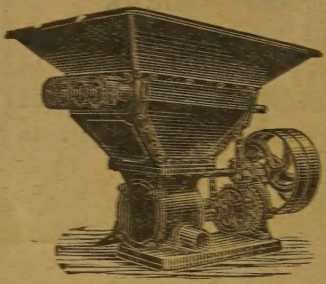
Matériel Vinicole moderne



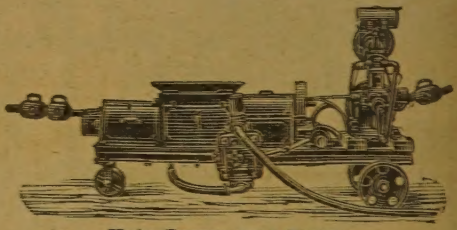
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



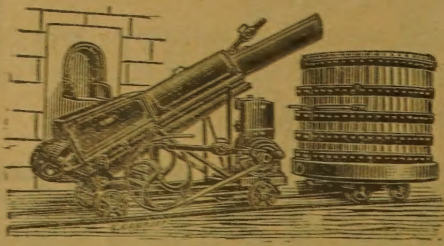
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



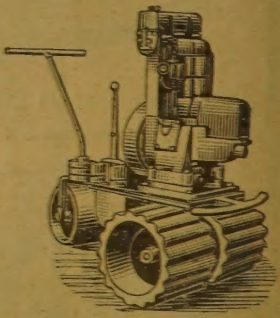
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos